

# Saison Corpus Christi

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **25**
- SRM **6.3**
- Styl **Saison**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (26.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (26.7%)	79 %	16
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (13.3%)	82 %	3
Ziarno	Golden Ale	1 kg (13.3%)	80 %	11
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	85 %	3
Ziarno	Wędzony Jabłoń	1 kg (13.3%)	82 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	40 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis BE - 134	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Werbena cytrynowa	30 g	Fermentacja burzliwa	7 dni